



Rezepte aus dem Hessenpark

Hagebutten

Hagebuttensoße

250 g Hagebutten waschen, die Blüte abschneiden, dann die Hagebutten mit einem halben Liter kaltem Wasser zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze so lange kochen, bis sie weich sind. Die weichgekochten Hagebutten durch ein feines Sieb streichen, zurück in den Topf geben und mit einem Teelöffel Stärkemehl binden. Dann die Sauce mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Hagebuttensoße passt zu Süßspeisen wie Milchreis oder Grießbrei.

Hagebuttenkonfitüre

Man verfährt mit den Hagebutten wie bei der Hagebuttensoße, also waschen, Blüte abschneiden und mit kaltem Wasser zum Kochen bringen. Nur so viel Wasser verwenden, dass die Hagebutten knapp bedeckt sind. Die Hagebutten solange kochen, bis sie weich sind, dann die Masse durch ein feines Sieb streichen und wiegen. Die gleiche Menge Gelierzucker 1:1 dazugeben, gut verrühren und nach Packungsangabe kochen. Die fertige Konfitüre noch heiß in vorbereitete Gläser füllen. Da Hagebutten von sich aus sehr gut gelieren, kann man die Konfitüre auch mit normalem Haushaltszucker kochen. Man muss etwas länger kochen und zwischendurch eine Gelierprobe machen.